

WEST

Generate Collection

Print

L4: Entry 11 of 17

File: JPAB

Jul 28, 1987

PUB-NO: JP362171665A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 62171665 A
TITLE: PRODUCTION OF FRUIT LIQUOR

PUBN-DATE: July 28, 1987

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

NAKADA, YOSHIO

NAKADA, KATSUHIKO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

NAKAKATSU SYUZO KK

APPL-NO: JP61014385

APPL-DATE: January 24, 1986

US-CL-CURRENT: 426/11

INT-CL (IPC): C12G 3/02

ABSTRACT:

PURPOSE: To produce refreshing fruit liquor having original body of SAKE (Japanese rice wine) added with the taste and flavor of plum, by adding aged plum liquor and plum pulp taken out of the liquor to SAKE at middle or latter stage of fermentation process in the production of SAKE and aging the produced SAKE.

CONSTITUTION: Plum fruit is fermented with SAKE and aged to obtain plum liquor. Separately, steamed rice is added with rice malt and water according to the conventional SAKE brewing process and fermented at a proper temperature. The above plum liquor and the plum pulp taken out of the liquor are thrown into the SAKE at the middle or latter stage of the fermentation process and the SAKE is aged at rest for a definite period to obtain aged MOROMI (unrefined SAKE). The MORIMI is thoroughly mixed and subjected to primary filtration to obtain a turbid fruit liquor, which is optionally subjected to secondary filtration to obtain a clear fruit liquor.

COPYRIGHT: (C)1987,JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A)

昭62-171665

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和62年(1987)7月28日

C 12 G 3/02

118

7236-4B

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 果実酒の製造法

⑯ 特 願 昭61-14385

⑰ 出 願 昭61(1986)1月24日

⑱ 発 明 者 中 田 芳 雄 田辺市秋津町1305番地

⑲ 発 明 者 中 田 勝 彦 田辺市秋津町1305番地

⑳ 出 願 人 中勝酒造株式会社 田辺市秋津町1305番地

㉑ 代 理 人 弁理士 林 清 明

明 細 書

1 発明の名称

果実酒の製造法

2 特許請求の範囲

清酒製造に際し、その発酵工程の中期もしくは後期に、別の工程で清酒を用いて予め熟成させた梅酒を、その梅果実とともに添加し混合して熟成もろみとし、次にこれを一次もしくは二次の戸過工程を経て梅果肉、その他の固形分を分離除去して成る清酒を用いた果実酒の製造法。

3 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は清酒を用いた果実酒の製造法に関するものである。

従来の技術とその問題点

現在各種の果実酒、リキュール類が製造販売され、各果実の持つ独特の風味を味わうことができる。例えば梅酒は家庭でも製造し、

その風味を味わうことができるもので、これは梅酒製造に適した青梅と焼酎に、水砂糖又は果糖類を適当な割合で仕込み熟成させている。梅の香りを味わい、かつ梅果肉エキスを含有しているため健康、美容のためにも飲用されている。しかしこの梅酒製法に際し、焼酎類を用いるため、焼酎のもつ素朴でかつ独特の風味を有するものとなつてゐる。

本発明は清酒本来の風味を付加した果実酒を製造することを目的とする。

問題点の解決手段

清酒製造工程に於ける発酵工程の中期もしくは後期のもろみに、これと別の清酒、梅果実、及び必要に応じて水砂糖又は果糖類を加えて熟成した梅酒をその梅果実とともに投入し、一定期間さらに熟成して熟成もろみとし、次にこのもろみを粗目の第一次戸過をして、梅果実粒その他の固形粒を除去してにがり果実酒とし、さらに必要に応じて二次戸過をして清澄な果実酒と粕とに分離する。

実施例

以下本発明を実施例にもとづいて説明する。図面は本発明清酒を用いた果実酒の製造を示したフローチャートである。

清酒は従来と同じ製法にて製造する。すなわち蒸米ノに麹米ヲ適量の水ヲを加えて仕込み、所定の期間例えば 10°C ～ 25°C の温度で、 $10\sim30$ 日間発酵させる。尚この麹の代替として酵素剤を用いることも、又は麹と酵素剤との併用もできる。

また別の工程では梅果実例えば梅酒を製造するのに適した梅果実(青梅など)と清酒ヲと必要に応じて適量の糖類(水砂糖、果糖類等)とを加えて仕込み、所要期間例えば $1\sim2$ ヶ月～ $3\sim4$ ヶ月の任意期間静置せしめて熟成 10 させ梅酒とする。この熟成された梅酒をその梅果肉とともに清酒製造工程に於ける発酵工程の中期もしくは後期に投入する。そしてこの梅果実と一緒に梅酒を加えたまま一定期間さらに静置させて熟成もろみとする。

また粕は従来と比べ新しい梅の風味豊かなものとなる。

発明の効果

而して本発明によれば清酒製造に於ける発酵工程に於て、清酒と梅果実とにて予め熟成した梅酒を添加混和し、熟成もろみとし、これを一次戸過あるいは必要に応じてさらに二次の戸過を行なつて梅果実などの固形物と清澄な果実酒とに分離しているため、清酒本来のコクがあり、しかも梅の風味を付加された爽やかな果実酒を得ることができる利点を有する。

4 図面の簡単な説明

図面は本発明清酒を用いた果実酒の製造法を示すフローチャートである。

ノは蒸米、 ヨは麹米、 ヅは水、 ヲは仕込み、 スは熟成もろみ、 ヌは梅果、 フは清酒、 ミは糖類、 ヲは仕込み、 ノは熟成梅酒、 ノノはにごり果実酒、 ノノノは果実粒、 ノノノノは清澄な果実酒、 ノノノノノは粕、

この熟成もろみヲを充分混和し、一次戸過するが、これは主として梅果実、その他の固形粒物を除去するものであるため、比較的目的の粗い網あるいはフィルターが用いられる。例えば $3\sim5$ 目の網が用いられる。この梅果実等を戸過した戸液は所謂にごり酒となるが、熟成もろみとして梅果実等が添加されているため、にごり果実酒ノノとなり、このまま飲食すれば清酒と梅の風味が適当に混和されて従来にない新しい味覚の口当りのよい果実酒となる。なおこの工程で戸過除去された果実粒はそのままあるいは加工して食用に供することができる。

また果実酒として清澄は液状を望むならばこのにごり酒をさらに二次戸過する。これは一次戸過よりも目の細かい戸材例えば清酒製造に際して使用されている一般の酒袋を用いて戸過する。これにより清澄は果実酒ノノと粕ノノノとが分離される。この清澄な果実酒はさわやかな梅と清酒本来の風味のある酒となり、

